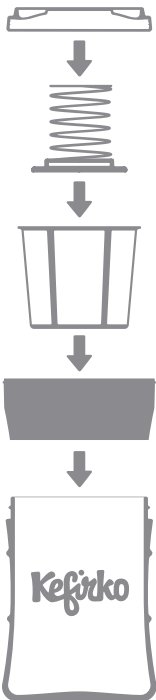




KEFIRKO SET ZA SIR

NAVODILA ZA UPORABO



POKROV

S pokrovom pokrijemo sir, medtem ko se ta odceja. Ko sir odcejamo v hladilniku, pokrov le položimo na obroč, da omogočimo pretok zraka. Pokrov preprečuje, da bi v sir padale drobne smeti, mušice. Ko je sir končan, lahko pokrov uporabimo kot podstavek za košarico.

STISKALNA VZMET S PLOŠČICO

Za pripravo tršega sira uporabimo stiskalno vzmet, na katero pritrdimo ploščico. Ploščico nato postavimo na sir in tesno zapremo s pokrovom. Pazimo, da je vzmet poravnana z vdolbino na spodnji strani pokrova.

KOŠARICA

Košarica je narejena iz najlonske mrežice ter ojačana s plastičnimi deli za lažje ravnanje. Gostota mrežice je izbrana za najboljše možno precejanje kefirja, ki omogoča ločevanje gostejšega kefirja (sira) od sirotke. Ko je sir dokončan, košarico skupaj z obročem dvignemo iz kozarca in postavimo na pokrov. Kefir stresemo na krožnik ali spustimo obroč in dvignemo samo košarico ter jo obrnemo nad krožnikom. Pred ponovno uporabo košarico očistimo.

OBROČ

Skupaj s košarico je obroč ključni del Kefirko seta za sir. Skupaj s košarico ga pritrdimo na stekleni kozarec Kefirko. Najprej namestimo obroč na kozarec, nato vstavimo mrežico in potisnemo, dokler se ne zatakne za obroč. Obroč doda prostornino košarici, kar pomeni, da lahko vanjo nalijemo več kefirja. Ko se kefir odceja, se sir spusti pod nivo obroča. Ostanek sira se lahko nabere na obroču, kar odstranimo z žličko.

KEFIRKO STEKLENI KOZAREC

Konkavna oblika kozarca omogoča udobno uporabo. Taktilne oznake na zunanji strani posode omogočajo enostavno odmerjanje (300 ml).

ČAS ODCEJANJA

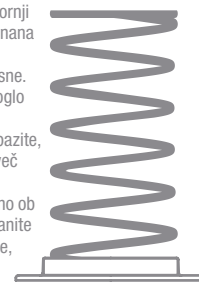
Dlje, ko se sir odceja, bolj trd postaja. Približna priporočila za čas odcejanja so zapisana spodaj. Upoštevati je potrebno, da je konsistenca sira odvisna od sestavin, ki jih uporabite, temperature okolja ipd.

- Nekaj ur za gostejši kefir, ki ga lahko uporabimo za pomake.
- Čez noč za kremni sir.
- 1-2 dneva za srednje trd svež sir.

STISKALNA VZMET S PLOŠČICO

Za pripravo nekoliko tršega svežega sira uporabite stiskalno vzmet s ploščico:

- Na konec vzmeti pritrdite ploščico kot na sliki.
- Postavite ploščico na sir z vzmetjo na zgornji strani. Prepričajte se, da je ploščica poravnana s sirom v ravnino.
- Zaprite s pokrovom; ob tem se vzmet stisne. Prepričajte se, da se vzmet poravnava z okroglo vdolbino na spodnji strani pokrova.
- Po 12-24 urah previdno odprite pokrov; pazite, da vzmet ne potisne pokrova navzgor preveč sunkovito.
- Odstranite najprej vzmet, nato pa previdno ob strani privzdignite še ploščico, da jo odstranite od sira. Sedaj lahko sir vzamete iz košarice, tako da jo obrnete nad krožnikom.



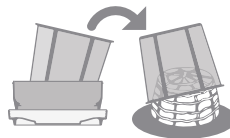
PRIPRAVA KEFIRJEVEGA SIRA



1. Prelijte kefir v Kefirko set za sir. Za enkratno pripravo lahko vlijete približno 0,6 l kefirja. Pokrijte s pokrovom le toliko, da še vedno omogočite pretok zraka. Pokrov uporabite zato, da preprečite vnos majhnih delcev ali mušic v sir.



2. Postavite Kefirko set za sir v hladilnik, da upočasnite/ustavite nadaljnjo fermentacijo. Kefir naj se odceja primerno dolgo (nekaj ur ali čez noč), dokler ne doseže zelene teksture/gostote. Med odcejanjem lahko nekaj sira ostane na robu obroča, ki ga preprosto odstranite z žličko, preden se osuši.



3. Vzemite Kefirko set za sir iz hladilnika in dvignite pokrov. V tem trenutku lahko uporabite stiskalno vzmet s ploščico za pripravo tršega sira. Ko je sir končan, odvijte obroč iz kozarca in ga skupaj s košarico dvignite. Sedaj lahko sir stresete iz košarice ali košarico postavite na pokrov in spustite obroč, nato lahko dvignete samo košarico in jo obrnete nad krožnikom, da sir zvrnete ven.



4. Sir je sedaj pripravljen za serviranje ali uporabo pri različnih receptih. Dodajte najljubše sestavine in začinite okus sira po lastnih željah. Lahko dodate sveže ali suho sadje, oreščke, začimbe in zelišča.

KOLIČINA SIRA: Z odcejanjem enega Kefirko kozarca svežega kefirja (0,6 l) v Kefirko setu za kefir dobimo približno 200 do 300 g svežega kremnega kefirjevega sira.



PRIPRAVA RAZLIČNIH VRST SIROV

V setu za pripravo sira Kefirko lahko poleg kefirjevega sira pripravite tudi druge vrste sirov. Za pripravo nekaterih sirov boste potrebovali tudi dodatke (sirilo, kis ipd.). Več informacij najdete v priloženi knjižici receptov.

PRIPRAVA KAVE & ČAJA

Kefirko set za pripravo sira lahko uporabite tudi za pripravo kave ali čaja. Bodite previdni pri nalivanju zelo vročih tekočin v hladen kozarec, saj lahko pride do pokanja.

PRIPRAVA MLEKA NA RASTLINSKI OSNOVI

S setom za pripravo sira Kefirko lahko doma pripravite tudi mleko rastlinskega izvora. Uporabite kozarec za namakanje zrn, oreščkov ali semen. S pomočjo košarice precedite mešanico, ki ste jo prej obdelali v mešalniku. Uporabite stiskalno vzmet s ploščico, da s stiskom iz pulpe izcedite vse mleko. Kozarec lahko uporabite tudi za shranjevanje mleka v hladilniku.

SIROTKA

Sirotka je motna tekočina, ki se steka v kozarec pri odcejanju sira. Je zelo bogata z beljakovinami in vsebuje veliko koristnih bakterij. Sirotke ne zavržite, temveč jo uporabite v različnih receptih.



KEFIRKO STEKLENI KOZAREC

Stekleni kozarec v setu za sir Kefirko je enak kozarcu v Kefirko setu za kefir. S tem kozarcem lahko uporabite tudi pokrov za shranjevanje.

VELIK KOZAREC 1,4 l

Velik Kefirko kozarec ima kapaciteto 1,4 l. Primeren je za pripravo večjih količin kefirja, čajev, rastlinskega mleka ali nekaterih vrst sirov, pri katerih je potrebno več tekočine (mocarela, skuta).



UPORABA KEFIRKO SETA ZA SIR

- Pred prvo uporabo operite vse dele seta s toplo vodo in detergentom, ki ga nato temeljito izperite.
- Priporočamo ročno pranje vseh delov Kefirko seta za sir.
- Za lažje čiščenje ločite stiskalno vzmet od ploščice.
- Košarica je narejena iz najlona in ima dodano posebno ojačitev za lažje ravnanje.
- Ko je sir dokončan, lahko uporabite zgornji pokrov kot podstavek za košarico.

